

Allergènes AR 5J

Ces Menus sont validés par Marion MOLLARD notre Diététicienne. Ils peuvent étre modifiés en fonction des opportunités de la Saison
Ils sont réalisés conformément au Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire

Liste Allergènes	Semaine	41		42		43		44			
		lundi 5 oct.	Allergène	mardi 6 oct.	Allergène	mercredi 7 oct.	Allergène	jeudi 8 oct.	Allergène	vendredi 9 oct.	Allergène
Lait	41	Jambon Persillé	14-	Carottes de Savoie en Vinaigrette	1-3-10-14-	Semoule BIO en Taboulé	1-2-8-	Duo de Salade, Douce Vinaigrette	1-3-10-14-	Radis Roses et Petit Beurre	1-
1		Œuf Dur Mayonnaise	1-2-3-10-14-								
Gluten		Filet de Colin d'Alaska Pané et son Citron	2-4-	Pilon de Poulet Français Label Rouge	1-10-	Œufs Brouillés BIO au Fromage	1-3-	Steak Haché de Bœuf BIO et son Jus	1-2-8-14-	Mijotée de Veau BIO au Citron	1-2-8-14-
2				Quiche au Thon	1-2-3-4-5-6-			Terrine de Légumes	1-2-3-8-14-	Quenelles Gratînées	1-2-3-8-
Œuf	3	Epinards Recette des Enfants au Lait BIO	1-2-	Pommes de Terre BIO Vapeur	1-	Poêlée de Haricots Verts BIO	1-	Torsades BIO de Chambéry au Beurre	1-2-	Riz BIO aux Fines Herbes	1-8-
3		Petit Suisse Sucré	1-	Rougail de Tomates	1-			Yaourt Fermier BIO de Savoie	1-	Ratatouille, Courgettes & Aubergines	1-2-8-
Poisson	4	Grappes de Raisin	--	Muffin aux Framboises	1-2-3-	Tomme Fermière Rochoise	1-	Yaourt Fermier BIO de Savoie	1-	La Dent du Chat BIO	1-
4						Camembert	1-	au Coulis de Fruits Leztrøy	--	Banane BIO	--
Crustacé	5	Pomme de Terre BIO en Parmentière	1-3-8-10-14-	Céleri Rave & Pomme sauce Leztrøy	1-3-8-10-14-	Salade Verte, Vinaigrette Leztrøy	1-3-10-14-	Salade de Lentilles BIO Gribiche	1-3-8-10-14-	Haricots Verts BIO en Salade	1-3-10-14-
5		Aiguillette de Poulet Français sauce Trompettes	1-2-8-14-	Quiche au Fromage (sans pâte)	1-2-3-	Bœuf BIO des 2 Savoie à l'Orientale	2-8-	Jambon Blanc	14-	Poisson Frais du Cours au Curry	1-2-8-14-
Mollusque	6	Merlu en Court Mouillement	1-2-4-5-6-14-	Purée de Brocolis BIO	1-	Flan de Légumes	1-2-3-	Cake aux Olives	1-2-3-8-10-14-	Riz BIO cuit Pilaf	1-8-
6		Petits Pois Étuvés & Carottes BIO	1-	Yaourt Nature BIO Sucré de Minzier	1-	Semoule BIO Gonflée	1-2-	Choux Fleurs Béchamel au Lait BIO	1-2-		
Soja	7	Brie	1-	Cookie	1-2-3-7-	Poêlée de Butternuts de Serrières	1-	Tome des Bauges AOP	1-	Raclette Fermière IGP de Savoie	1-
7		Salade de Fruits Ananas & Mangue	--			Panacotta, Coulis Leztrøy à la Fraise de Savoie	1-	Brie	1-	Meule des 2 Savoie	1-
Céleri	8	lundi 12 oct.	Allergène	mardi 13 oct.	Allergène	mercredi 14 oct.	Allergène	jeudi 15 oct.	Allergène	vendredi 16 oct.	Allergène
8											
Arachide	9	lundi 19 oct.	Vacances Scolaires	mardi 20 oct.	Allergène	mercredi 21 oct.	Allergène	jeudi 22 oct.	Allergène	vendredi 23 oct.	Allergène
9											
Moutarde	10	Radis Rose et Beurre	1-	Coleslaw, Chou et Carotte BIO	1-3-10-14-	Terrine de Légumes BIO, Tartare	1-2-3-8-10-14-	Méli Mélo de Saison	1-3-10-14-	Maïs & Betteraves BIO	1-3-10-14-
10		Diel Savoyard à la Vigneronne	8-14-	Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti	1-	Rôti de Veau Français au Jus	1-2-8-14-	Quenelles de Royans Béchamel au Lait BIO	1-2-3-	Filet de Merlu sauce Bisque de Homard	1-2-4-5-8-14-
Fruitcasse	11	Quiche aux Légumes	1-2-3-8-	Dos de Cabillaud, Huile d'Olive & Citron	2-4-5-6-	Œufs Brouillés aux Champignons	1-3-	Riz BIO à la Ciboulette et Tomates Confites	1-8-	Boullghour BIO Gonflé	1-2-
11		Polenta au Pommarron BIO Tradition	1-2-8-	Gratin Dauphinois, Pommes de Terre BIO	1-2-	Penne BIO Pointe d'Huile d'Olive	1-2-			Epinards au Lait BIO	1-2-
Sésame	12	Abondance BIO des Pays de Savoie	1-	Blettes BIO Etuvées	1-2-	Fromage Râpé Français	1-	Camembert	1-	Ile Flottante,	
12		Purée Pomme Poire BIO Lezsaisons	--	Crème Dessert Chocolat au Lait BIO	1-2-7-	Grappes de Raisin	--	Poire BIO de Cercier	--	Crème Anglaise au Lait BIO de Minzier	1-2-3-
Lupin	13	lundi 26 oct.	Allergène	mardi 27 oct.	Allergène	mercredi 28 oct.	Allergène	jeudi 29 oct.	Allergène	vendredi 30 oct.	Allergène
13											
Sulfites	14	Macédoine de Légumes	1-3-10-14-	Céleri Rave BIO en Rémoulade	1-3-8-10-14-	Chou-Fleur, Vinaigrette à la Tomate Leztrøy	1-3-8-10-14-	Batavia, Vinaigrette Leztrøy	1-3-10-14-	Carottes BIO & Chou Rouge Mêlés	1-3-10-14-
14		Tortilla aux PDT BIO	1-3-	Chili de Bœuf BIO à la Texane	8-14-	Dos de Colin sauce Paprika	1-2-3-4-5-6-8-14-	Sauté de Porc de Région au Cumin	1-2-3-8-	Haut de Cuisse de Poulet Français Rôti, sauce Trompettes	1-2-8-14-
	14	Haricots Plats Tomatés	1-2-8-	Quenelles à la Tomate	1-2-3-8-			Flan de Légumes	1-2-3-	Cabillaud à l'Italienne	1-2-4-5-6-8-14-
		Comté BIO 6-9 mois	1-	Riz Basmati façon Pilaf	1-8-	Crozets BIO de Chambéry	1-2-8-	Blé BIO à la Tomate	1-2-8-	Purée de Courge BIO	1-
		Poire BIO de Cercier	--	Chèvre Demi-Sec d'Habère Poche	1-	Butternuts de Savoie Rôties au Beurre	1-	Beaufort AOP	1-		
				Pommes BIO au Four	--	Fromage Blanc BIO de Minzier	1-	Banane BIO	--	Gâteau Chocolat Orange Confites	1-2-3-7-
						et Confiture BIO Leztrøy					

Substitut fromage MG+MAT
Substitut SANS VIANDE